

PEQUEÑA GUÍA GASTRONÓMICA TARRAGONINA.

- **Barquet**

C/ Gasòmetre 16
43001 Tarragona
977 240 023

Cocina de raíz marinera tarragonina, con platos modernizados. Excelentes arroces (los mejores de la ciudad). Local muy interesante. Muy próximo al Teatro Metropol (cinco minutos andando). Muy buena relación calidad/precio (30/35 €). Muy recomendable. Buena bodega. Reservar antes de ir.

- **Restaurant Can Bonachí**

C/ Vileta De Mar 5
43007 Tarragona
977 290 199

Can Bonachi

Cocina tradicional marinera. Restaurante de lugareños. Buenos pescados y entrantes. Muy recomendable el rape al all cremat o la raya con alubias. Excelente relación calidad/precio (25/30 €). A las afueras de la ciudad, a cincuenta metros de la playa. Reservar antes de ir.

- **Sadoll**

Mercè 1
43003 Tarragona
977 244 404
<http://restsadoll.restaurantesok.com>

Cocina moderna sencilla y basada en producto fresco. Local muy agradable y servicio excelente. Dentro de la ciudad vieja, al lado de la muralla. Precio muy razonable (30/35 €). No se puede fumar. Aconsejable reservar.

- **La Caleta**

Paseo Marítimo Rafael Casanova, 24. **Teléfono:** 977 234 040

Uno de los restaurantes clásicos de la ciudad. Muy buena cocina de mercado, con precio único y carta no muy larga. Excelente ubicación, en frente del Restaurante Más Roselló.

Instalado en un chalet con un jardín para cenar muy agradable. Precio sobre 60 €.
Aconsejable reservar.

- **Mas Rosello**

Passeig Marítim Rafael De Casanovas 23
43007 Tarragona
977 241 828

[Mas Roselló](#)

Buena cocina. Menú fijo que se compone de varios platos para elegir. Para comer o cenar al aire libre en un jardín precioso. Próximo al mar. Se puede ir paseando, a veinte minutos de la ciudad vieja. Precio razonable (20/25 €). Aconsejable reservar. Es la alternativa económica a La Caleta. El planteamiento es similar.

- **Les Coques**

c/ Sant Llorenç 15
43003 Tarragona
977 228 300

les-coques.com

Cocina de mercado muy bien elaborada, en el interior de la ciudad vieja, al lado de la Catedral. Local muy bonito, en una casa del siglo XIV. Arcada gótica. Precio sobre 50-60 €. Aconsejable reservar.

- **Estacio Maritima**

Moll Costa S/N
43004 Tarragona
977 232 759

Com s'hi va [Cap a aquí](#) - [Des d'aquí](#)

Local que ocupa una antiguo Tinglado del puerto. La terraza está colgada sobre el mar, con los barcos atracados. Buenos pescados. Precio por encima de 50 €.

- **De Vins**

Mendez Nunez 10
43004 Tarragona
977 230 020
devins.es

Al lado del Teatro Metropol (a cien metros). Local pequeño. Cocina interesante. Menú compuesto de platos pequeños para pedir varios. Magnífica carta de vinos. Alrededor de 30 €. No se puede fumar. Reservar.

- En el puerto de pescadores, en el Barrio de El Serrallo, hay varios restaurantes para cenar platos o raciones. Cocina de mar. Generalmente, con terrazas al aire libre muy agradables.
- En la Rambla Nova, donde se encuentra el Teatro, sede del Congreso, hay cafeterías, restaurantes italianos y de comida rápida –entre éstos, destaca, colindante con el teatro, el *Viena*. Bocadillos hechos al momento, y a la vista, fríos y calientes. En su interior, exponen una crónica del *New York Times*, donde se califica el *entrepà* –bocadillo- de jamón ibérico como el mejor de España –la opinión, insistimos, es del *New York Times* no de los organizadores locales-. Servicio muy rápido.
- En la ciudad vieja – a cinco/diez minutos andando desde el Metropol- hay diversos restaurantes y lugares de tapas. En particular, en la Plaça de la Font, donde se encuentra el Ayuntamiento – y donde se ubicaba la antigua pista del circo romano- con terrazas al aire libre. Muy agradable por la noche.
- En Cambrils, a unos quince kilómetros, hay restaurantes de pescado y mariscos de referencia –Can Gatell, Can Bosch, El Rincón de Diego...- Precios (muy) altos.